Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pastel de merluza y langostinos

45min · 4 raciones · 400 kcal

Ingredientes

- 400 gr de merluza congelada
- 14 langostinos crudos (reservamos 6 para decorar, que habrá que hervir previamente)
- 4 huevos
- 200 ml de nata líquida
- 1/2 bote o lata de pimientos asados o pimientos del piquillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Salsa rosa (puedes comprarla o mezclar un poco de mayonesa y tomate frito como he hecho yo)

POR RACIÓN

Proteínas	34 g
Grasas	27 g
Hidratos	5,8 g
Fibra	0,5 g

Elaboración

1. Añadir todos los ingredientes a un bol y triturarlos bien con una batidora
2. Una vez triturado, añadirlo a un molde para horno engrasado
3. En otro recipiente poner agua hasta que cubra y añadir dentro el recipiente con el pastel
4. Introducir en el horno precalentado y dejar que se haga al baño maría durante 50 minutos a 180 grados (la mitad con calor arriba y abajo, y la otra mitad solo abajo)
5. Desmoldar, dejar que se enfríe y decorar con tomatitos cherry, la salsa rosa y la mezcla de langostinos, pimienta y un poco de aceite

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta